

Capsule FILTRANTES VINEXTASE

- *Préparation d'échantillon*
- *Média filtrant en microfibres de verre*
- *0,6 ; 1 ; 2 et 5 microns en standard*
- *Préfiltre haute capacité*
- *Capsule régénérable*
- *Surface absorbante pour une excellente élimination des colloïdes*
- *Purge-évent en amont et purge de vidange en aval*

INFORMATION PRODUIT

Les capsules filtrantes **Vinextase** régénérables sont spécialement conçues pour les applications de préfiltrations finales en lots peu importants, afin de satisfaire aux préparations d'échantillons.
D'un emploi aisé, elles se branchent directement au robinet dégustateur de la cuve ou à l'aide d'un adaptateur en raccord macon aux robinets de vidanges de la cuve ou bien sous un réservoir de filtration de laboratoire.
Le poids du vin dans la cuve génère une pression suffisante pour la filtration (0,1 bar ou 1m de hauteur de liquide).
Les seuils de filtration nominaux permettent une adéquation précise aux exigences de chaque application. La capsule filtrante thermosoudée résiste remarquablement à la rupture et aux impacts. Sûr et d'emploi aisé, l'élément de filtration ne demande aucune manipulation. Une étiquette pratique permet d'inscrire la date d'installation et de renouvellement, ainsi que les initiales de l'utilisateur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

+ *Matériaux de construction*

Média	: Microfibres de verre	*Support*	: Polypropylène
Support amont	: Polypropylène	*Embouts*	: Polypropylène
Support aval	: Polypropylène	*Corps de capsule*	: Polypropylène
Noyau	: Polypropylène	*Surface de filtration*	: 0,11 m^2

+ *Conditions maximales d'utilisation*

Dans le sens du débit (extérieur vers intérieur) : Liquide 5 bar à 40°C Air/Gaz 4 bar à 40°C

+ *Stérilisation par autoclave*

Les capsules **Vinextase** peuvent passer à l'autoclave de manière répétitive : maximum 10 cycles de 30 minutes à 121°C.

+ *Sécurité biologique*

Tous les matériaux utilisés sont conformes à la norme USP actuelle sur les plastiques de classe VI - 121°C et l'équivalence ISO10993.

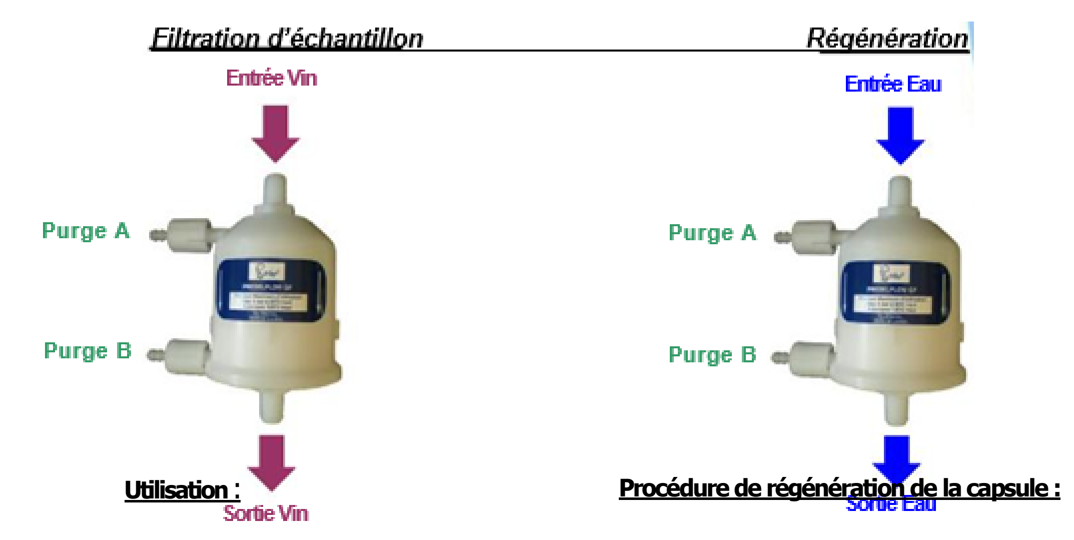


Une société du Groupe Soufflet

Le Pont Rouge - RN 6 - BP 125 - 69654 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
Téléphone : 04 74 65 31 04 - Fax : 04 74 60 36 27
SA au capital de 721 570 € - RCS Villefranche-sur-Saône – Tarare B 623 780 178 – TVA FR 623 780 178



MODE D'EMPLOI



Utilisation :

1) Brancher la capsule à l'aide d'un tuyau à votre robinet dégustateur
2) Ouvrir le robinet dégustateur afin de commencer à filtrer votre vin
3) Ouvrir la Purge A pour éliminer la bulle d'air puis refermer dès que le vin coule

Procédure de régénération de la capsule :

1) Rincer le filtre à **co-courant** à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau coule claire. Auparavant, ouvrir la purge A pour éliminer la bulle d'air.
2) Rincer le filtre à co-courant à l'eau tiède (40/50°C) pendant 10/15min environ.

Conservation :

Après toute utilisation, veillez à bien régénérer la capsule. Conserver alors la capsule dans une solution d'alcool dénaturé à 50% vol ou solution sulfitée à 4%.

ESSAI

	Turbidité (NTU)
Témoin : vin blanc en cours d'élevage (1)	105
Témoin filtré à 0,6µm avec une capsule GF100 **(2)**	4,3

SÉLECTION

Désignation	Référence	Seuil de filtration nominal
Capsule Vinextase 0.6	131934	**0,6** µm
Capsule Vinextase 1	126012	1 µm
Capsule Vinextase 2	128233	2 µm
Capsule Vinextase 5	166566	5 µm



Une société du Groupe Soufflet

Le Pont Rouge - RN 6 - BP 125 - 69654 VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
Téléphone : 04 74 65 31 04 - Fax : 04 74 60 36 27
SA au capital de 721 570 € - RCS Villefranche-sur-Saône – Tarare B 623 780 178 – TVA FR 623 780 178